ve; Annal. de Chim. et de Phys. XXXIV. 85. 95). Vergl. hiermit die Abhandlung von Dr. Göppert.

Ueber den Einfluß der Sonnenstrahlen auf das schwefelsaure Chinin.

Ein Freund theilte mir kürzlich hierüber Folgendes mit: „Zwei Gläser, welche 4 Unzen reines schwefelsaures Chinin enthielten und wohl verbunden waren, waren zufällig vor einem nach Nordost gelegenen Fenster stehen geblieben, wo die Gläser ½ — 1 Stunde von der Morgensonne beschienen waren. Als ich nach 6 — 7 Wochen diese Gläser wieder hervorholte, fand ich den Theil des Salzes, welcher sich dicht an der Glaswand befand, die den Sonnenstrahlen ausgesetzt war, chinabraun gefärbt, der Theil, wo die Sonne nicht hatte hinwirken können, auch an derselben Seite der Glaswand, die aber durch den Fensterrahmen geschützt war, zeigte nicht die mindeste Färbung." Br.

Bereitung von Moosgallerte;

vom

Apotheker Dr. Zier in Zerbst,

Ehrenmitglied des Vereins.

Man koche das inländische Moos dreimal oder bis zur gänzlichen Erschöpfung mit Wasser stark aus, ohne jedoch den Rückstand auszupressen. Die erhaltenen durch ein wollenes Tuch gegossenen Abkochungen koche man sogleich bei starkem Feuer so weit ein, daß sie das fünffache Gewicht der angewendeten Moosmenge geben. Nachdem das Einge-

dickte etwas erkaltet iſt, ohne jedoch zu gallerten, gebe man es in einen hohen irdenen Topf, füge unter ſchnellem Umrühren ſogleich eine dem Extracte gleiche Menge Weingeiſt von 80 % Alkoholgehalt hinzu, und laſſe die Miſchung gut bedeckt erkalten. Hierauf kolire man durch ein leinenes Tuch. Die Kolatur iſt klar, ein neuer Zuſatz von Weingeiſt trübt ſie kaum, giebt aber ſogleich keinen Niederſchlag mehr. Fände dieſer noch ſtatt, ſo ſetzt man noch etwas Weingeiſt hinzu und kolirt von Neuem. Das leinene Tuch enthält eine elaſtiſche breyige Maſſe. Dieſe wird unter der Preſſe leicht von der noch anhängenden Feuchtigkeit befreit, dann gebrochen und in mäßiger Wärme ſchnell ausgetrocknet. Es bedarf hierzu kaum einiger Stunden. Die trockne Maſſe iſt hornartig, durchſcheinend, ſie löſt ſich in ſiedendem Waſſer vollkommen, beſitzt durchaus keine Bitterkeit und wiegt trocken drei Achttheile des trockenen Mooſes. Ein Theil derſelben Maſſe, nachdem ſie gepülvert mit zehn Theilen ſiedenden Waſſers behandelt, giebt auch im Sommer eine ſchnell erſtarrende feſte und ſchöne Gallerte, die noch einigen Zuſatz von Wein- und Zuckerſaft verträgt. Der Apotheker erſpart bei Anwendung dieſer Gallerte viel Mühe und auch Koſten. Die vorhin erhaltene weingeiſtige Flüſſigkeit enthält allen Bitterſtoff u. ſ. w. des behandelten isländiſchen Mooſes. Man zieht mittelſt einer kleinen Deſtillirblaſe den Weingeiſtgehalt ab, der ohne unangenehmen Geſchmack wieder gewonnen wird, und nach Abzug eines kleinen Verluſtes daher keinen großen Aufwand macht. Man thut gut, vor der Deſtillation noch etwas Waſſer zuzufügen, um die Flüſſigkeit, wenn man nämlich mit kleiner Menge arbeitet, zu vermehren und dadurch ein Anbrennen zu verhindern. Der wäßrige Rückſtand wird verdunſtet bis zum Trocknen, was ohne viel Mühe geſchieht, und gepülvert. Er beträgt den 8ten Theil des angewandten Moo-

ſes und hat ganz den Geſchmack deſſelben und alle ſeine Bitterkeit.

Die Abſcheidung des Weingeiſtes und die Austrocknung der bittern Flüſſigkeit muß ohne Zeitverluſt ſtatt finden; denn das Bitter des Mooſes verändert ſich ungemein leicht und verſchwindet in wenig Tagen gänzlich, wenn man es in der geiſtigen Flüſſigkeit gelöſt läßt. Auf dieſe Weiſe werden die Beſtandtheile der isländiſchen Flechte in den ernährenden und bitteren Theil zerlegt. Beide Theile gewinnt man unverändert und man kann, da ſie ſich ohne Nachtheil aufbewahren laſſen, ſich ihrer einzeln oder in jedem beliebigen Verhältniſſe zuſammengeſetzt bedienen; im gelöſten Zuſtande, als Gallerte in Pulverform, als auch dieſe noch Zuſatz von mehr oder weniger Moosbitter, geben ſie vortreffliche Arzneymittel, die auch größtentheils die feuchte elaſtiſche Gallerte entbehrlich machen. Je nachdem der Arzt eine Moosgallerte mit wenig oder mehr Bitterkeit wünſcht, läßt er der Gallerte mehr oder weniger Grane des Moosbitters zufügen u. ſ. w.

Ueber das Valerianawaſſer;

von

H. W. Penß,
derzeit in Pyrmont.

Als vor einiger Zeit mit dem deſtillirten Valerianawaſſer eine Emulſion aus Mandeln bereitet wurde, fand ich, daß das Waſſer ſauer war, indem eine käſigte Milch entſtand und Lackmuspapier von demſelben bleibend geröthet wurde.

Um nun über die Veranlaſſung zu dem Sauerwerden des Waſſers, wie auch über die Natur der Säure Aus-